Debic, matière à créer

Guide & recettes

Debic.com

Toujours plus loin, ensemble.

Debic, Membre de la

Coupe du Monde de la Pâtisserie

LYON 2018

SIRHA SPIRIT

Parce que chaque chef a son savoir-faire et ses exigences, la marque Debic se distingue par des solutions performantes pour vos préparations culinaires sucrées ou salées, de l'entrée au dessert ; un succès fondé sur 4 concepts fondamentaux : **service, qualité, diversité et dialogue.** Les produits Debic vous offrent l'assurance d'une saveur inégalée, d'une texture originale et d'un résultat final irréprochable.

Pour encore plus de recettes, retrouvez Debic sur www.debic.com

Site internet
www.debic.com

Boulanger
Pâtissier

Facebook

Restaurateur

Debic.com

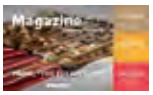
Producteur

Connecter les professionnels du Foodservice

Debic Blog

www.debicblog.com

Twitter



Magazine en ligne
www.debic.com
/magazine/

SOMMAIRE

LES SOLUTIONS DESSERTS pages 4 à 45

Les gammes p. 4 à 7
La nouveauté : l'Appareil pour Parfait Glacé p. 8 à 9
La Crème Brûlée p. 10 à 12
La Panna Cotta p. 13 à 17
Le Tiramisù p. 18 à 22
La Crème Caramel p. 23 à 25
Le Riz à la Crème p. 26 à 29
La Crème Anglaise p. 30 à 31
Le Parfait p. 32 à 35
Les Mousses au Chocolat p. 36 à 37
Le Café Gourmand p. 38 à 45

LES CRÈMES SUCRÉES pages 46 à 51

Les Aérosols p. 46 à 47
Végétop Sucrée p. 46 à 47
Les Crèmes Sucrées Vanillées p. 46 à 51

LES SOLUTIONS PÂTISSERIES pages 52 à 53

LES SOLUTIONS CUISSON ET FOISONNEMENT pages 54 à 59

Végétop p. 56 à 59

LES SOLUTIONS CUISSON pages 60 à 61

LES ENGAGEMENTS DEBIC pages 62 à 63

Votre contact

Les solutions DESSERTS

Les desserts Debic vous offrent l'assurance d'une saveur inégalée, d'une texture originale et d'un résultat final irréprochable.

Les solutions DESSERTS

Créativité et gourmandise sont les maîtres mots de la gamme de desserts Debic. Découvrez cette gamme irrésistible de saveurs inégalées et de textures variées pour tous les gourmands : des produits s'utilisant tels quels ou comme base, laissant le champ libre à votre créativité. Place à l'inspiration !

CRÈME BRÛLÉE BOURBON

Un classique dont on ne se lasse jamais !

Star des desserts, la crème brulée occupe la 1ere place à la carte des desserts avec le contraste du craquant de la cassonade et le crémeux de la crème. Une délicieuse préparation avec grains de vanille incorporés et à l'arôme naturel de vanille Bourbon pour un goût plus intense. Cet appareil allie saveur et rapidité de mise en œuvre.

- Avec grains de vanille déjà incorporés
- Facile et rapide à préparer : au four, à la casserole ou au micro-ondes
- **8 à 10 portions**

Mode d'emploi :
Chauffer jusqu'à la 1ère ébullition (70°), répartir dans les cassolettes et laisser refroidir 2h au réfrigérateur.

Colis de 6 x 1 L

PANNA COTTA

Un dessert qui laisse libre cours à un grande créativité

Avec ce dessert très tendance, Debic vous propose toute la saveur et l'authenticité de la cuisine italienne.

- Une préparation prête à l'emploi ultra simple et rapide à réaliser
- Un dessert tendance au bon goût de crème
- Possibilité de nombreuses recettes créatives
- Multitude de présentations
- **8 à 10 portions**

Mode d'emploi :
Panna Cotta classique : il suffit simplement de la faire fondre.
Pour un dessert original, au lieu de faire fondre, faire foisonner 3 ou 4 min au batteur.

Colis de 6 x 1 L

TIRAMISÙ

Une recette qui mélange tradition et créativité

Invitez la Dolce Vita dans votre carte avec les possibilités infinies et gourmandes offertes par le Tiramisù Debic. D'une qualité constante, d'une saveur délicieuse et d'une texture crémeuse, il est la base de votre tiramisù.

- Véritable recette italienne
- Avec 55% de mascarpone
- Texture crémeuse
- Facile et rapide à préparer
- Multitude de présentations possibles
- 1L donne 2L d'appareil foisonné
- **15 à 20 portions**

Mode d'emploi :
Fouetter la préparation 2 à 3 min suivant la texture souhaitée.

Colis de 6 x 1 L

CRÈME CARAMEL

Traditionnelle et toujours très appréciée, la crème caramel !

Un bon goût de crème allié à une délicate pointe de vanille pour une préparation traditionnelle de crème caramel ou d'autres desserts à base de crème aux œufs. Cette préparation est le seul appareil à crème caramel à supporter une préparation à la casserole !

- Passe à la casserole !
- Un bon goût de crème et un arôme délicatement vanillé
- **8 à 10 portions**

Mode d'emploi :
Chauffer jusqu'à la 1ère ébullition (70°), répartir dans les cassolettes sur le caramel et laisser refroidir 2h au réfrigérateur

Colis de 6 x 1 L

Les solutions
MOUSSES AU CHOCOLAT & ICEMIX

MOUSSE AU CHOCOLAT À FOISONNER

Prête à foisonner, idéale pour créer des mousses au chocolat gourmandes et originales

La préparation liquide à foisonner est si rapide à préparer qu'elle dégage du temps pour créer des variantes de recettes et de présentations. Avec ses 18% de chocolat belge, elle séduit par son goût délicieux et sa texture aérée.

- Idéale pour la confection de café gourmand, jusqu'à 50 portions
- Au véritable chocolat belge
- Permet l'ajout d'alcool et d'ingrédients acides
- 1 L donne 2 L d'appareil foisonné
- **10 à 15 portions individuelles**

Mode d'emploi :
Fouetter la préparation 5 min suivant la texture souhaitée.

Colis de 6 x 1 L

MOUSSE AU CHOCOLAT PASTEURISÉE

Délicieuses mousses au chocolat Debic prêtes à l'emploi : chocolat noir, blanc et lait

Tradition et qualité pour des mousses prêtes à l'emploi. Ces préparations délicieuses sont faites avec des ingrédients de qualité et sans colorants.

- Prêtes à l'emploi
- Délicieuses comme des mousses fraîches maison
- Structures légères ; idéales pour présenter en quenelles
- Goût franc de chocolat

Mode d'emploi :
Faciles à portionner à la cuillère, en quenelles ou à la poche.

Seaux de 2,5 L

MOUSSE AU CHOCOLAT SURGELÉE

Pratique et toujours disponible

Présentée en poche avec douille intégrée en forme d'étoile, elle est prête à l'emploi après décongélation. Avec sa structure ferme et aérée, intermédiaire entre une mousse et une crème au beurre, elle fera merveille en dessert ou en décoration.

- Produit surgelé toujours disponible
- Excellente tenue pour une mise en place efficace
- Douille intégrée pour des présentations de qualité

Mode d'emploi :
Idéale aussi pour décorer ou agrémenter des desserts et des verrines.

Colis de 10 x 1,25 L

ICEMIX SOFT VANILLE

La base vanillée Debic pour glace soft

Depuis plus de 25 ans, FrieslandCampina est la référence des glaces soft et des milkshakes sur le marché de la restauration rapide, grâce à une recette exclusive dédiée aux professionnels.

- Recette professionnelle exclusive
- Préparation liquide prête à être versée dans la machine à soft ice
- Onctueuse et légère avec 5 % de matières grasses
- Une qualité gustative irréprochable avec un goût subtil de vanille
- Une parfaite tenue et homogénéité de la glace pour un service impeccable

Mode d'emploi :
En machine à soft ice

Colis de 3 x 5 L

Les solutions PRÊTES À L'EMPLOI & GARNITURES

RIZ À LA CRÈME

Un dessert « vintage » de qualité pour retrouver le goût d'autrefois

Un dessert traditionnel excellemment réalisé qui fait penser au temps jadis. Le riz est crémeux à souhait, cuit juste comme il faut, qui fait le régal des petits et des grands pour un dessert authentique.

- Prêt à l'emploi
- 14% de grains de riz cuits à la perfection
- Recette constante

Mode d'emploi :
Facile à portionner grâce à son conditionnement en poche qui permet un dosage facile, rapide et précis des portions.

Colis de 4 x 1,75 Kg

CRÈME SUISSE MOUSSELINE

Délicieuse et pratique

La mousseline constitue une base aux multiples utilisations pour préparer des mousses, tartes, tropéziennes, bavarois, fraisiers et framboisiers, Paris-Brest et autres garnitures délicieuses à la crème.

- Se foisonne et s'aromatise : 1 L donne 2,4 L
- Tenue ferme et très aérée
- Les entremets peuvent être surgelés

Mode d'emploi :
Fouetter la préparation 5 min suivant la texture souhaitée.

Colis de 6 x 1,75 Kg

CRÈME ANGLAISE BOURBON

Succulente, avec gousses de vanille broyées

Prête à l'emploi, cette crème anglaise à l'aspect raffiné avec ses grains de vanille incorporés est crémeuse et bien nappante. Elle restitue la pleine saveur de la vanille Bourbon.

- Raffinée avec grains de vanille déjà incorporés
- À la vanille Bourbon
- Onctueuse et nappante

Colis de 6 x 1 L

CRÈME ANGLAISE

La référence depuis plus de 30 ans

Réservée aux professionnels, la Crème Anglaise Debic n'a jamais failli à sa réputation de qualité. Sa texture est équilibrée : fluide, mais suffisamment nappante, elle est authentique, crémeuse et ronde en bouche.

- Savoureuse, onctueuse et nappante
- Authentique et crémeuse
- Avec arôme de vanille pour une crème anglaise ronde en bouche
- Supporte aussi les applications chaudes

Colis de 6 x 2 L

Appareil pour Parfait Glacé

Un appareil innovant prêt à foisonner pour réaliser tous types de desserts créatifs glacés sans turbine à glace. Le parfait glacé est un dessert très vintage. Il revient en force sur les tables des meilleurs restaurants.

Ce qui le rend irresistible ?
- La multitude de possibilités pour créer votre parfait glacé au fil des saisons et de votre inspiration,
- Sa texture onctueuse dès la sortie du surgélateur.

Un régal pour tous les convives !

INNOVANT :

une base neutre prête à foisonner pour réaliser tous types de Parfait Glacé

Taux de foisonnement : 140%,
soit 1L d'appareil donne 2,4L de parfait foisonné.

Foisonner de vitesse moyenne à haute pendant 2 min.

Aromatiser, colorer et ajouter d'autres ingrédients en morceaux.

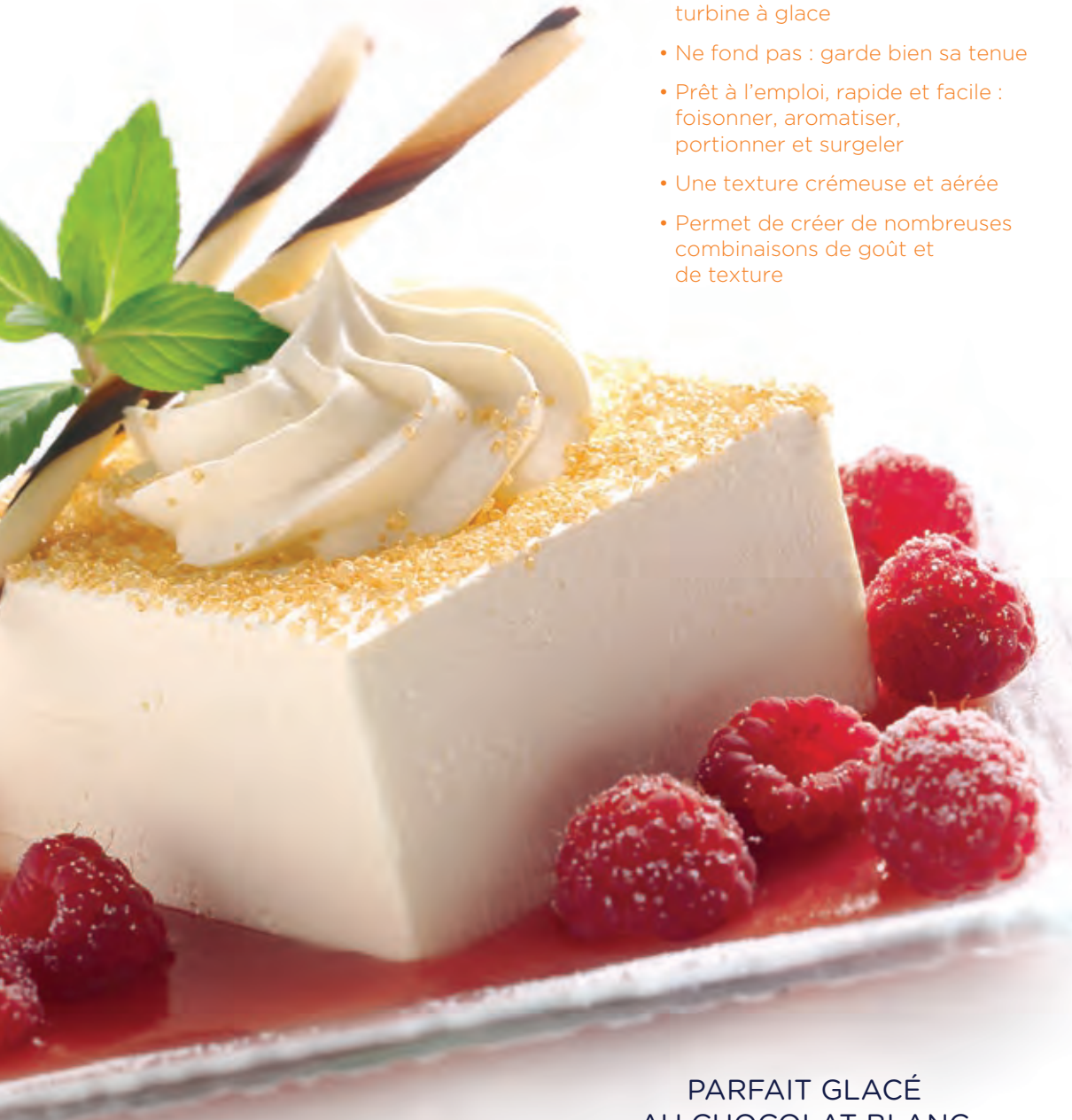
Portionner dans un récipient et mettre au congélateur pendant 8 à 12 h.

Servir à -18°C ou à -5°C pour un semi-fredo.

Colis de 6 x 1 L

NOMINÉ
GRAND PRIX
SIRHA
INNOVATION
2015

- Pour réaliser facilement un produit glacé sans turbine à glace
- Ne fond pas : garde bien sa tenue
- Prêt à l'emploi, rapide et facile : foisonner, aromatiser, portionner et surgeler
- Une texture crémeuse et aérée
- Permet de créer de nombreuses combinaisons de goût et de texture



PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES

d'autres recettes proposées pages 32 à 35

Trio de Crèmes Brûlées Gourmandes

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 6

• 1 L de **Crème Brulée Bourbon**

Crème Brûlée Chocolat Tonka

• 100 g de chocolat noir 72%
• 2 g de Tonka râpée

Crème Brûlée au Speculoos

• 100 g de pâte de Speculoos

Crème Brûlée Bourbon

• Cassonade

Étapes

Faire chauffer la crème brûlée et la répartir dans 3 récipients.

Crème Brûlée Chocolat Tonka

- Dans l'un des récipients, rajouter le chocolat et la fève de Tonka râpée. Mélanger la préparation.
- Portionner dans des ramequins et laisser reposer au froid.
- Saupoudrer de cassonade, brûler la crème brûlée et décorer d'une mini tablette de chocolat.

Crème Brûlée Speculoos

- Dans un autre récipient, mélanger la crème brûlée et la pâte de Speculoos.
- Portionner dans des ramequins et laisser reposer au froid.
- Saupoudrer de cassonade, brûler la crème brûlée et décorer de brisures de Speculoos.

Crème Brûlée Bourbon

- Laisser la préparation du 3ème récipient nature.
- Répartir dans des ramequins et laisser reposer au froid.
- Saupoudrer de cassonade et brûler la crème brûlée.

Trio de Crèmes Brûlées Agrumes

25 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 6

• 1 L de **Crème Brulée Bourbon**

Crème Brûlée Orange confite

• 1 orange (zeste)
• Zestes d'oranges confites
• Cassonade

Crème Brûlée Pamplemousse et Chocolat Blanc

• 1 pamplemousse (zeste)
• Zestes de pamplemousses confits
• 150 g de chocolat blanc

Crème Brûlée Citron vert confit

• 1 citron vert (zeste)
• Zestes de citrons verts confits
• Cassonade

Étapes

Faire chauffer la crème brûlée et la répartir dans 3 récipients

Crème Brûlée Orange confite

- Dans un récipient, mélanger la préparation avec les zestes rapés d'une demi orange. Laisse reposer au froid.
- Saupoudrer de cassonade et brûler la crème brûlée.
- Décorer avec les zestes confits.

Crème Brûlée Pamplemousse et Chocolat Blanc

- Dans le 2ème récipient, mélanger la préparation avec le zeste rapé d'un quart de pamplemousse. Laisser reposer au froid.
- Garnir d'une fine couche de chocolat blanc préalablement fondu, tout doucement.
- Décorer avec les zestes confits.

Crème Brûlée Citron vert confit

- Dans le 3ème récipient, mélanger la préparation avec le zeste rapé d'un demi citron vert. Laisser reposer au froid.
- Saupoudrer de cassonade et brûler la crème brûlée.
- Décorer avec les zestes confits.

Damier de Crème Brûlée

15 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 6

- 1 L de **Crème Brulée Bourbon**
- Sucre glace
- 1 barquette de mûres
- Cassonade

Étapes

Chauffer la crème brûlée. Verser dans une cassolette carrée et laisser reposer au réfrigérateur.

Finitions

- Saupoudrer de cassonade et brûler la crème brûlée.
- Déposer le pochoir en damier. Saupoudrer de sucre glace, retirer le pochoir et décorer avec des mûres.

Panna Cotta aux Fruits Secs

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 6

• 1 L de **Panna Cotta**

Panna Cotta Cacahuètes

• 100 g de pâte de cacahuètes
• Cacahuètes caramélisées

Panna Cotta Miel

• 80 g de miel de châtaignier
• Noix

Panna Cotta Amaretto

• 120 g d'Amaretto
• Amandes effilées

Étapes

Faire fondre la panna cotta et la répartir dans 3 récipients.

Panna Cotta Cacahuètes :

- Ajouter la pâte de cacahuètes, mélanger et garnir les ramequins.
- Laisser reposer au réfrigérateur 2h.
- Décorer avec des cacahuètes caramélisées avant de servir.

Panna Cotta Miel :

- Ajouter le miel, mélanger et garnir les ramequins.
- Laisser reposer au réfrigérateur 2h.
- Ajouter une fine couche de miel avant de servir.

Panna Cotta Amaretto :

- Ajouter l'amaretto, mélanger et garnir les ramequins.
- Laisser reposer au réfrigérateur 2h.
- Décorer avec des amandes effilées avant de servir.

Panna Cotta aux Fruits

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 8

- 1 L de **Panna Cotta**
- Coulis de fruits rouges
- Fruits frais
- Coulis de fruits exotiques
- 16 pipettes
- Cassonade

Étapes

Panna Cotta Fruits Rouges et Fruits Exotiques

- Faire fondre la panna cotta et verser dans les verrines.
- Laisser reposer 2 heures au frais.
- Décorer la moitié des verrines panna cotta avec une pipette de coulis de fruits rouges et l'autre moitié avec une pipette de coulis de fruits exotiques.

Salade de fruits

- Découper les fruits en bâtonnets.

Panna Cotta Revisitée

15 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 8

- 1 L de **Panna Cotta**
- 200 g de coulis fruits rouges
- 400 g crumble cuit
- Framboises

Étapes

- Faire monter la panna cotta au batteur à pleine vitesse.
- Dans la verrine, mettre un fond de framboises et de coulis, pocher la panna cotta foisonnée.

Finitions

Décorer avec des morceaux de crumble.

LES CONSEILS DEBIC

- Se marie aisément avec les fruits, du café, du chocolat ou du jasmin
- Permet de créer des verrines, un café gourmand...
- Un assemblage de couches de couleurs et d'arômes différents est assez facile et rapide à réaliser, avec un impact visuel assuré !
- La Panna Cotta peut être foisonnée pour obtenir un dessert original et inédit.

Panna Cotta Exotique

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 6

• 1 L de **Panna Cotta**

Panna Cotta au citron vert

• Citron vert et colorant vert
• 6 macarons citron vert

Panna Cotta à la mangue

• 125 g de purée de mangues
• 6 macarons mangue

Panna Cotta framboise

• 125 g de purée de framboises
• 6 macarons framboise

Étapes

- Faire fondre la panna cotta et la répartir dans 3 récipients.
- **Panna Cotta au citron vert :**
  Râper le zeste de citron vert.
  Mélanger et garnir les ramequins.
  Pour préparer le sirop de citron vert, mélanger 100 g de sucre et le jus d'1/2 citron vert. Ajouter à froid 2 gouttes de colorant vert.
- **Panna Cotta à la mangue :**
  Ajouter la purée de mangues.
  Mélanger et garnir les ramequins.
- **Panna Cotta framboise :**
  Ajouter la purée de framboises.
  Mélanger et garnir les ramequins.

Finitions

Recouvrir chaque panna cotta avec le coulis/sirop correspondant et décorer avec un macaron de la couleur correspondante.

Panna Cotta Citronelle et Fruits Rouges

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 8

- 1 L de **Panna Cotta**
- 1 bâton de citronnelle
- 1 noix de coco
- 1 barquette de myrtilles
- Coulis fruits rouges

Étapes

- Faire fondre la panna cotta.
- Faire infuser la citronnelle découpée 15 min dans la panna cotta.
- Passer la citronnelle et couler dans les ramequins.
- Laisser reposer au réfrigérateur 2h.

Finitions

Décorer la panna cotta avec des points de coulis, des myrtilles, des copeaux de coco et de la citronnelle coupée en biseau.

Paris-Brest Pécan et Pomme Granny Smith

15 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

- 1 L de **Tiramisù**
- 4 pommes Granny
- 200 g praliné pécan
- 200 g noix de pécan caramélisées
- 12 éclairs Paris-Brest
- Sucre glace

Étapes

- Foisonner le tiramisù 3 min.
- Aromatiser avec le praliné pécan.
- Garnir les éclairs Paris-Brest avec le tiramisù aromatisé.

Finitions

Décorer avec des bâtonnets de pommes granny et des morceaux de noix de pécan. Saupoudrer de sucre glace.

Trilogie de Tiramisù façon Forêt Noire

30 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 6

- 1 L de **Tiramisù**
- 150 g de chocolat noir
- 150 g de chocolat blanc
- 150 g de chocolat au lait
- Plaques de chocolat noir très fin
- Griottes

Étapes

- Foisonner le tiramisù 3 min. Répartir dans 3 récipients.
- Aromatiser chacun des récipients aux trois différents chocolats.
- Disposer un fond de génoise chocolat dans les cadres et les préparations aromatisées.
- Laisser reposer au frais 2h.
- Démouler.

Finitions

- Décorer chaque tiramisù avec les fines plaques de chocolat noir piquées dessus.
- Disposer des griottes.

Trois Chocolats

40 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions :
2 entremets pour 6

- 1 L de **Tiramisù**
- 150 g de chocolat blanc
- 150 g de chocolat au lait
- 150 g de chocolat noir
- Génoise chocolat

Étapes

- Foisonner le tiramisù 3 min. et le diviser dans 3 récipients.
- Faire fondre les différents chocolats et mélanger avec 1/3 du tiramisù foisonné.
- Monter l'entremets en intervertissant une couche de génoise et une couche de tiramisù aromatisé : au chocolat blanc, puis au chocolat au lait, puis au chocolat noir.
- Laisser au frais 2h. Démouler.

Finitions

Décorer avec le tiramisù nature et un peu de cacao en poudre.

Tiramisù Kids

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 15

- 1 L de **Tiramisù**
- 150 g de chocolat lait
- 150 g de pépites de chocolat
- 8 biscuits à la cuillère
- Chocolat au lait
- Bonbons colorés
- Mikados

Étapes

- Foisonner le tiramisù 3 min. Mélanger 1/3 avec du chocolat au lait fondu et le reste avec des pépites de chocolat.
- Imbiber les biscuits à la cuillère avec le chocolat chaud.
- Mettre dans une verrine des couches successives des 3 éléments.
- Laisser reposer au froid 2h.

Finitions

Décorer avec des bonbons ou des mikados.

Muesli de Fraises et Mascarpone

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 8

- 1 L de **Tiramisù**
- 500 g de fraises
- 500 g de muesli
- 150 g de sucre

Étapes

- Faire un caramel avec le sucre, puis verser le muesli en le remuant rapidement.
- Couper les fraises en dés.
- Foisonner le tiramisù 3 min.
- Dresser la verrine en disposant au fond les fraises puis le tiramisù et finir avec le muesli caramélisé.

Crème Caramel Gingembre Clémentine

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 8

- 1 L de **Crème Caramel**
- 6 clémentines
- 100 g de gingembre confit
- 8 sarments du Médoc chocolat

Étapes

- Faire chauffer la crème caramel.
- Infuser les zestes de clémentines et le gingembre confit.
- Passer au chinois et ajouter des dés de gingembre confit.
- Couler dans les verrines et laisser au frais 2h.

Finitions

Décorer avec des sarments chocolat et clémentines en quartier.

Crème Caramel de Montélimar aux Abricots

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 8

- 1 L de **Crème Caramel**
- 8 nougats de Montélimar
- 400 g d'abricots secs

Étapes

- Faire chauffer la crème caramel et faire fondre les nougats dans la crème caramel encore chaude.
- Couper en dés les abricots secs et les mélanger à la préparation.
- Couler dans un support transparent et laisser au frais pendant 2h.

Finitions

Décorer avec 2 abricots secs et servir avec 1 nougat.

Crème Caramel Griotte - Pistache

25 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 8

- 1 L de **Crème Caramel**
- 150 g de pâte de pistaches
- 400 g de confiture de framboises
- 1 barquette de framboises

Étapes

- Faire chauffer la crème caramel. Réserver la moitié.
- Ajouter l'autre moitié à la pâte de pistaches et mélanger.
- Couler dans les verrines une fine couche de crème caramel nature, une fine couche de confiture de framboises, et une fine couche de crème caramel pistache.
- Répéter l'opération une deuxième fois.
- Laisser reposer au frais 2h.

Finitions

Décorer avec des framboises.

Tartelette Riz Pomme Cannelle

25 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 24

- 1,75 kg de **Riz à la Crème**
- 24 fonds de tartelettes cuites
- 8 pommes Golden
- 200 g de cassonade
- 2 g de cannelle moulue
- Crumble cuit
- Bâton de cannelle

Étapes

- Couper les pommes en quartier. Faire caraméliser les quartiers de pommes dans la cassonade.
- Parsemer de cannelle moulue.
- Disposer le riz à la crème dans le fond de tartelette.

Finitions

- Dresser joliment des quartiers de pommes. Ajouter un bâton de cannelle.
- Décorer avec des petits morceaux de crumble cuit.

Riz à la crème façon Mendiant, au Thé Earl Grey

25 min.
+12h d'infusion

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 24

- 1,75 kg de **Riz à la Crème**
- 1 L d'eau
- Fruits secs :
  - 150 g d'abricots
  - 150 g de pruneaux
  - 150 g de dattes
  - 80 g d'amandes
  - 80 g de noix
- 200 g de sucre
- 2 sachets de Thé Earl Grey
- Zestes d'oranges confites

Étapes

- Faire chauffer l'eau et le sucre. Ajouter avant ébullition les 2 sachets de thé. Couper le feu et laisser infuser 5 min.
- Faire macérer les fruits secs dans ce sirop pendant 12h.
- Disposer, au fond d'une jolie tasse, du sirop au thé et le riz à la crème par-dessus.
- Disposer des fruits secs trempés dans le sirop au thé en les dressant harmonieusement.

Finitions

Disposer quelques zestes d'oranges confites.

Riz à la Crème Girly

15 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 15

- 1,75 kg de **Riz à la Crème**
- 250 g de purée de fraises
- 45 chamallows
- Fraises

Étapes

- Mélanger le riz à la crème avec la purée de fraises et garnir les verrines.
- Couper les fraises en quartier et les disposer sur le riz aromatisé.

Finitions

Disposer sur la verrine une brochette de 3 chamallows.

Riz à la crème Framboise et Speculoos

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

- 1,75 kg de **Riz à la Crème**
- 500 g de brisures de Speculoos
- 300 g de confiture de framboises
- Framboises

Étapes

- Procéder par couches successives avec le riz à la crème, la confiture de framboises et les brisures de Speculoos.
- Finir avec une couche de riz à la crème.

Finitions

- Décorer avec les framboises.
- Saupoudrer de brisures de Speculoos.

Irish Coffee Revisité

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 10

- 2 L de **Crème Anglaise**
- 50 g d'arôme café
- 100 g de Whisky
- 2 L de **Crème Sucrée Vanillée**
- Biscuit à la cuillère chocolat
- Grains de café
- Cacao en poudre

Étapes

- Aromatiser la crème anglaise avec l'arôme café.
- Mettre un fond de crème anglaise au café dans un verre, déposer un disque de biscuit chocolat imbibé de Whisky. Répéter l'opération 2 fois.
- Foisonner la crème sucrée vanillée et garnir le haut de la verrine à la poche.

Finitions

Ajouter du cacao en poudre et des grains de café.

Pop Cake & Crème Anglaise

15 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

- 2 L de **Crème Anglaise**
- 36 pop cakes chocolat
- 150 g de DUO Debic
- 3 œufs
- 320 g de sucre
- 270 g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 5 g de levure chimique

Étapes

- Verser la crème anglaise dans un ramequin.
- Pop cakes :

- dans une casserole, mélanger les œufs, le sucre, le sel et la crème. Chauffer à 50°C.
- Ajouter à chaud la farine, la levure et le beurre fondu.
- Garnir aux 2/3 les moules à pop cakes et ajouter les batonnets.
- Cuire à 80°C pendant 12 min.

Finitions

Disposer 3 pop-cakes par ramequins.

Parfait Glacé au Chocolat Blanc et Framboises

20 min.

+ 4h de surgélateur

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 20

- 1 L de **Parfait**
- 280 g de chocolat blanc
- 200 g de chocolat
- 200 g de coulis de framboises
- 1 barquette de framboises fraîches
- Décor chocolat

NOMINÉ GRAND PRIX SIRHA INNOVATION 2015

Étapes

- Faire fondre le chocolat blanc.
- Fouetter le parfait jusqu'à obtention d'une mousse légère.
- Mélanger le chocolat blanc avec le parfait fouetté et continuer de battre jusqu'à ce que tous les éléments soient bien mélangés.
- Répartir des couches successives de parfait au chocolat blanc, de chocolat préalablement fondu, et de coulis de framboises dans une verrine.
- Surgeler.

Finitions

Décorer avec des framboises et un morceau de chocolat.

Cœur Parfait Glacé Caramel

20 min.

+ 4h de surgélateur

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 24

- 1 L de **Parfait**
- 200 g de caramel
- Crumble aux noisettes
- 200 g de cassonade blonde
- 200 g de farine
- 200 g de poudre de noisettes
- 200 g de beurre
- 2 g de sel
- 500 g de caramel

NOMINÉ GRAND PRIX SIRHA INNOVATION 2015

Étapes

Parfait au caramel
Fouetter le parfait et ajouter le caramel. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Crumble de noisettes
- Mélanger tous les ingrédients dans le bol et faire tourner le batteur à la première vitesse jusqu'à ce que le crumble commence à se granuler.
- Faire cuire la quantité souhaitée au four à 160°C pendant 30 min.

Montage

Remplir les cœurs en silicone de parfait au caramel. Lisser et couvrir de crumble aux noisettes. Surgeler.

Finitions

Démouler et remplir les creux avec du caramel et parsemer de morceaux de noisettes.

Parfait Glacé façon « Mojito »

20 min.

+ 8h de surgélateur

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 10

- 1 L de **Parfait**
- 50 g de zestes de citrons verts confits
- 200 g de sirop de citron vert *(recette p. 16)*
- 4 gouttes de colorant vert
- 20 cl de rhum blanc
- 1 botte de menthe fraîche

NOMINÉ GRAND PRIX SIRHA INNOVATION 2015

Étapes

Parfait

- Monter le parfait au batteur.
- Aromatiser le parfait avec la moitié du sirop citron vert.
- Hacher les zestes de citrons verts confits, les ajouter au parfait, ajouter le colorant vert.
- Remplir au ¾ les verres à cocktail et les mettre au surgélateur pendant 8h.

Coulis Mojito

- Mixer dans un blender le rhum avec le restant de sirop de citron vert et 2 branches de menthe fraîche.
- Verser sur le parfait.

Finitions

Décorer avec de la menthe fraîche et une rondelle de citron vert.

Parfait Glacé Cacahuètes-Caramel

10 min.

+ 1h de surgélateur

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 25

- 1 L de **Parfait**
- 130 ml de caramel
- 150 g de cacahuètes salées
- 25 garnitures en chocolat

NOMINÉ GRAND PRIX SIRHA INNOVATION 2015

Étapes

- Fouetter le parfait en mousse homogène.
- Ajouter le caramel et fouetter encore un peu.
- Répartir à la poche à douille la mousse dans les verrines souhaitées.
- Placer les verrines au minimum 1h au surgélateur.

Finitions

Décorer avec les cacahuètes et une garniture en chocolat.

LE CONSEIL DU CHEF

La mousse de parfait peut aussi être surgelée dans des moules plus grands (par exemple du type cadre ou moule à bûche), pour préparer ainsi des gâteaux glacés.

Choco Choux

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 100

- 1 L de **Mousse Chocolat au lait**
- 1 café expresso
- 100 profiteroles
- 200 g de chocolat blanc
- 100 grains de café en chocolat

Étapes

- Fouetter la mousse au chocolat en masse ferme pour le dressage.
- Mélanger l'expresso refroidi.
- Placer la mousse dans une poche à douille fine. Remplir les profiteroles avec la mousse au chocolat.
- Faire fondre le chocolat blanc et y plonger brièvement les profiteroles.

Finitions

Décorer avec un grain de café en chocolat.

Paris

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

- 1 L de **Mousse Chocolat au lait**
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 300 g de farine
- 5 g de sel
- 300 g de framboises fraîches
- 12 décorations en chocolat
- 10 g de sucre glace

Étapes

- Préparer un crumble avec le beurre, le sucre, la farine, et le sel. Enfournez à 180°C.
- Fouetter la mousse au chocolat pendant environ 5 min.
- Déposer la mousse au chocolat fouettée au fond des verrines. Répartir les framboises. Remplir avec le reste de la mousse au chocolat fouettée.
- Recouvrir du crumble cuit.

Finitions

Saupoudrer le crumble de sucre glace et finir par les décorations en chocolat.

Café Gourmand « Violet »

25 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

Mousse Chocolat Blanc

- 1 seau de **Mousse Chocolat Blanc**
- 1 barquette de mûres

Crème Fouettée à la Violette

- 1 L de **Crème Sucrée Vanillée**
- 100 g de crème de violette
- 4 gouttes de colorant violet liquide

Panna Cotta Myrtille

- 1 L de **Panna Cotta**
- 250 g de purée de myrtilles
- 1 barquette de myrtilles

Étapes

Mousse chocolat blanc :

- Garnir les ramequins de mousse chocolat blanc.
- Décorer avec 1 mûre.

Crème Fouettée à la violette :

- Monter la crème et parfumer en ajoutant la crème de violette. Ajouter le colorant violet.
- Pocher avec une poche à douille cannelée la crème à la violette dans un coin de l'assiette de présentation.

Panna Cotta Myrtille :

- Faire fondre la panna cotta et garnir les ramequins. Laisser reposer au frais 2h.
- Décorer avec une fine couche de purée de myrtilles.
- Ajouter 3 myrtilles entières.

Café gourmand tout Chocolat

25 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

Mousse Chocolat Noir

- 1 seau de **Mousse Chocolat Noir**

Crème Caramel au Chocolat

- 1 L de **Crème Caramel**
- 150 g de chocolat noir
- 12 mini tablettes de chocolat noir

Tiramisù au Chocolat

- 1 L de **Tiramisù**
- 1 café expresso
- 12 biscuits à la cuillère
- Cacao en poudre

Étapes

Mousse chocolat noir :

- Garnir les ramequins de mousse chocolat noir.

Crème Caramel au chocolat :

- Chauffer la crème caramel et ajouter le chocolat noir pour le faire fondre dans la crème chaude.
- Garnir les ramequins et laisser au frais 2h.
- Décorer avec une mini tablette de chocolat noir.

Tiramisù au chocolat :

- Monter le tiramisù 3 min au batteur.
- Imbiber les biscuits à la cuillère de café.
- Garnir 1/3 du ramequin de tiramisù et disposer les biscuits à la cuillère.
- Ajouter le restant de tiramisù.
- Saupoudrer de cacao.

Thé Gourmand Saveurs d'Autrefois

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

• 12 madeleines

Crème Caramel

• 1 L de **Crème Caramel**
• Topping caramel

Riz à la crème

• 1,75 kg de **Riz à la crème**
• Zestes d'oranges confites

Étapes

Crème caramel

- Chauffer la crème caramel et verser dans les ramequins. Laisser reposer au réfrigérateur 2h.
- Garnir d'une fine couche de topping caramel.

Riz à la crème

- Garnir les ramequins.
- Décorer avec des zestes d'oranges confites.

Finitions

Présenter votre thé gourmand avec une madeleine.

Café Gourmand au Coin du Feu

30 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

Crème Caramel Amande

- 1 L de **Crème Caramel**
- 120 ml d'Amaretto
- Sarments
- Topping caramel

Tiramisù Abricot Speculoos

- 1 L de **Tiramisù**
- 1 café expresso
- Abricots secs
- Cacao poudre
- Speculoos

Crème Brûlée Speculoos

- 1 L de **Crème Brûlée Bourbon**
- 150 g de pâte de Speculoos
- 12 biscuits Speculoos

Étapes

Crème Caramel Amande :

- Faire chauffer la crème caramel et ajouter l'Amaretto. Verser dans les verrines. Laisser reposer 2h au frais.
- Décorer les verrines avec une fine couche de topping caramel et un sarment chocolat.

Tiramisù Speculoos :

- Monter au batteur le tiramisù 3 min. Garnir 1/3 des verrines.
- Tremper les Speculoos dans le café expresso. Les disposer dans les verrines et ajouter le restant de tiramisù avec la poche à douille unie.
- Décorer les verrines avec des abricots secs et saupoudrer de cacao.

Crème Brûlée Speculoos :

- Faire chauffer la crème brûlée avec la pâte de Speculoos et verser dans les verrines. Laisser reposer 2h au frais.
- Décorer les verrines avec les brisures de Speculoos.

Café Gourmand Classique

25 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

Crème Brûlée Bourbon

- 1 L de **Crème Brûlée Bourbon**
- Cassonade

Panna Cotta aux fruits rouges

- 1 L de **Panna Cotta**
- Coulis de fruits rouges
- 12 pipettes

Salade de fruits

- Fruits frais

Étapes

Crème Brûlée Bourbon :

- Faire chauffer la crème brûlée et verser dans les verrines. Laisser reposer 2h au frais.
- Saupoudrer de cassonade et brûler la crème brûlée.

Panna Cotta aux fruits rouges :

- Faire fondre la panna cotta et verser dans les verrines. Laisser reposer 2h au frais.
- Décorer avec une pipette de coulis de fruits rouges.

Salade de fruits :

- Découper les fruits en quartiers fins.
- Disposer joliment les quartiers de fruits frais dans les ramequins.

Café Gourmand TRÈS Gourmand !

25 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

Tiramisù aux fruits rouges

- 1 L de **Tiramisù**
- Fruits frais : 12 fraises (coupées en 2), 12 framboises, 12 myrtilles

Crème Brûlée Bourbon

- 1 L de **Crème Brûlée Bourbon**
- Cassonade

Crème Anglaise chamallows

- 1 L de **Crème Anglaise**
- 1 paquet de chamallows
- 12 mini piques en bambou

Étapes

Tiramisù aux fruits rouges :

- Monter le tiramisù 3 min au batteur.
- Garnir 1/3 du ramequin de tiramisù et disposer des fruits frais.
- Ajouter le restant de tiramisù.
- Décorer avec les fruits frais.

Crème Brûlée Bourbon :

- Faire chauffer la crème brûlée et verser dans les verrines. Laisser reposer 2h au frais.
- Saupoudrer de cassonade et brûler la crème brûlée.

Crème Anglaise chamallows :

- Garnir les ramequins.
- Décorer avec une brochette de 3 chamallows.

Café Gourmand Complétement Noisette !

30 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 10

Panna Cotta à la Noisette

- 1 L de **Panna Cotta**
- 200 g de crème de Salidou
- Topping Caramel

Tiramisù au Nutella

- 1 L **Tiramisù**
- 5 biscuits à la cuillère
- 1 tasse de chocolat
- 200 g de Nutella
- Noisettes

Crème Brûlée Pralinée

- 1 L de **Crème Brûlée Bourbon**
- 100 g de pâte de noisettes
- Cassonade

Étapes

Panna Cotta à la Noisette

- Faire fondre la panna cotta avec le Salidou puis verser dans les ramequins. Laisser reposer 2h au frais.
- Garnir d'une fine couche de topping caramel.
- Décorer avec des éclats de noisettes.

Tiramisù au Nutella

- Foisonner le tiramisù 3 min. Mettre un fond de Nutella, garnir d'une première couche de tiramisù, disposer un morceau de biscuit à la cuillère préalablement imbibé dans du chocolat chaud. Terminer par une dernière couche de tiramisù.
- Pocher du Nutella sur le tiramisù.

Crème Brûlée Pralinée

- Chauffer la crème brûlée, aromatiser avec la pâte de noisettes puis verser dans les ramequins. Laisser reposer 2h au frais.
- Saupoudrer de cassonade et brûler la crème brûlée.

Latte Macchiato Gourmand Exotique

30 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 25

Crème Brulée à la banane

- 1 L de **Crème Brûlée**
- 3 bananes
- 100 g de cassonnade

Panna Cotta à la gelée de Café

- 1 L de **Panna Cotta**
- 2 feuilles de gélatine
- 100 ml de café
- 25 billes en chocolat décoratives

Mousse au chocolat et caramel à la mangue

- 1 L de **Mousse au chocolat**
- 20 g de sucre
- 350 g de caramel
- 100 g de purée de mangues
- 250 g de brunoise de mangues

Étapes

Crème Brûlée à la banane

- Couper la banane en tranches épaisses et garnir les petites coupes.
- Chauffer la crème brûlée et la verser sur les morceaux de banane. Placer ensuite au réfrigérateur.
- Saupoudrer de cassonade et brûler avant de servir.

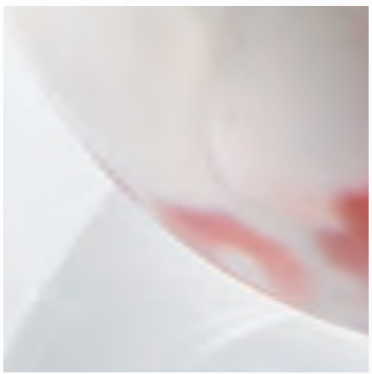
Panna Cotta à la gelée de café

- Faire fondre la panna cotta, répartir dans les verrines et laisser prendre au réfrigérateur.
- Pour réaliser la gelée de café, tremper les feuilles dans de l'eau froide. Délayer le sucre dans le café chaud puis y ajouter la gélatine.
- Verser une fine couche de gelée au café sur la panna cotta prise. Terminer avec une bille en chocolat décorative.
- Laisser reposer au froid.

Mousse au chocolat et caramel à la mangue

- Fouetter la mousse au chocolat en mousse ferme. Portionner la mousse en verrines.
- Mélanger le caramel et la purée de mangues. Décorer la mousse au chocolat avec le caramel à la mangue et la brunoise de mangues.

Les solutions CRÈMES SUCRÉES



Spécialiste reconnu de la Crème Sucrée, Debic propose plusieurs solutions de la plus traditionnelle à la plus moderne, toujours dans le respect du travail bien accompli.

Les solutions CRÈMES SUCRÉES

Spécialiste reconnu de la Crème Sucrée, Debic propose plusieurs solutions de la plus traditionnelle à la plus moderne, toujours dans le respect du travail bien accompli, pour un service parfait.

CRÈME SUCRÉE SOUS PRESSION

Pour un service parfait : précis et facile, une tenue, une texture et une saveur de crème incomparables

Debic a révolutionné l'aérosol avec la technologie bi-gaz, puis a élaboré une douille professionnelle pour un service parfait et va encore plus loin avec une nouvelle gâchette, une exclusivité Debic pour les professionnels. Ces aérosols apportent encore plus de confort à leurs utilisateurs.

- Gâchette pratique pour une présentation impeccable
- Hygiène maximale, facile à nettoyer
- Une douille professionnelle
- Une belle et délicieuse crème
- Taux de foisonnement de 300%, soit 700 ml de crème donne 2,8 L de crème fouettée.

Colis de 6 x 700 ml UHT et Surgelée

CRÈME SUCRÉE VANILLÉE

La crème sucrée la plus fiable du marché parfaitement adaptée aux machines à Chantilly

Une crème sucrée vanillée au rendement performant : +20% de foisonnement, qui permettent d'obtenir davantage de portions qu'avec une crème classique Debic. Sa tenue ferme et aérée est exceptionnelle. Son goût est délicatement vanillé et bien équilibré en sucre.

- À la vanille Bourbon
- Performances reconnues et appréciées :
  - Rendement
  - Volume
  - Régularité dans le temps
  - Grande flexibilité de réglage machine
- Tenue exceptionnelle : ferme mais aérée
- Convient pour batteur, machine à Chantilly, fouet, siphon...
- Taux de foisonnement de 170%, soit 1 L de crème donne 2,7 L de crème fouettée.

Colis de 6 x 2 L

VOLUME +

La solution intégrale pour votre machine à Chantilly

La crème Volume + et le système de connexion Perfo System, développés par Debic, forment un concept exclusif pour machines à Chantilly. Une solution économique : pas de perte de crème, une crème au rendement performant (+20% de portions en plus qu'une crème Debic classique) et surtout une solution connexion HACCP.

- Une délicieuse crème sucrée et vanillée au rendement performant
- Pour une crème fouettée de qualité reconnue
- Solution hygiénique : connexion HACCP
- Grande adaptabilité de réglage machine
- Taux de foisonnement de 170%, soit 1 L de crème donne 2,7 L de crème fouettée.

Colis de 6 poches de 1,75 L

VÉGÉTOP SUCRÉE

Nouveau

Un mélange de matières grasses végétales émulsionnées dans du petit lait

Performance et rapport qualité/prix. Il garantit une expérience de foisonnement hyper positive : rendement, texture, tenue, goût et bien sûr prix !

- Excellence de foisonnement pour tous les process
- Excellent comportement sur machine à Chantilly ou batteur
- Robuste contre le barattage en machine/ ne bloque pas la machine
- Texture lisse sans grainage
- Très bonne tenue même en conditions difficiles
- Goût fin grâce à sa base de babeurre (petit lait)
- Taux de foisonnement de 230%, soit 1 L de crème donne 3,3 L de préparation fouettée.

Colis de 6 x 1 L

Cônes Chantilly et Poires Pochées

15 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

- 1 L de **Crème Sucrée Vanillée**
- 24 tuiles amandes en forme de cônes
- 500 g de poires pochées

Étapes

- Monter la crème sucrée vanillée quelques minutes au batteur.
- Couper les poires pochées en cubes.
- Garnir le fond des cônes de cubes de poires.
- Garnir généreusement de crème à la poche à douille.

Finitions

Décorer avec les cubes de poires pochées.

Baba des Îles

25 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

- 1 L de **Crème Sucrée Vanillée**
- 12 babas secs
- 500 g de jus de passion
- 500 g de sucre
- 1 L d'eau
- 1 citron vert
- 2 mangues
- 1 kg de purée de mangues
- Zestes de citrons verts confits
- 1 barquette de groseilles

Étapes

- Faire un sirop en portant à ébullition l'eau, le sucre et le jus de passion.
- Dans ce sirop encore chaud, tremper les babas pour qu'ils gonflent.
- Monter la crème sucrée vanillée en ayant râpé au préalable un zeste de citron vert.
- Garnir le baba à la poche à douille cannelée avec la crème sucrée vanillée.
- Éplucher et couper les mangues en petits cubes et les mélanger à la purée.

Finitions

- Disposer le baba dans une coupelle, le décorer avec des zestes confits, des groseilles.
- Dans une autre coupelle, dresser la compotée de mangues.

Le Pink Café Gourmand

20 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

Crème Sucrée Vanillée à la rose

- 1 L de **Crème Sucrée Vanillée**
- 20 g d'eau de roses
- 4 gouttes de colorant rouge liquide
- 12 pétales de roses

Panna Cotta Framboise

- 1 L de **Panna Cotta**
- 250 g de de purée de framboises
- 2 barquettes de framboises

- 12 macarons à la fraise

Étapes

Crème Sucrée Vanillée à la rose :

- Monter la crème sucrée vanillée et la parfumer en ajoutant l'eau de roses.
- Ajouter 4 gouttes de colorant rouge liquide.
- Garnir les verrines avec une poche à douille cannelée.
- Décorer avec des pétales de roses.

Panna Cotta framboise :

- Faire fondre la panna cotta avec la purée de framboises et verser dans les verrines. Laisser au frais 2h.
- Décorer avec des framboises.

Finitions

Présenter avec un macaron à la fraise.

Pavlova aux Fruits Rouges

15 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

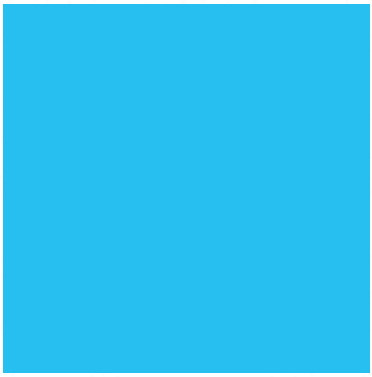
- 1 L de **Végétop Sucrée**
- 36 fonds de meringue
- 250 g de purée de framboises
- **Pour le décor :**
  - Fraises
  - Framboises
  - Myrtilles
  - 2 gouttes de colorant rouge

Étapes

- Monter la Végétop Sucrée quelques minutes au batteur.
- Mélanger la purée de framboises à la préparation fouettée.
- Ajouter 2 gouttes de colorant rouge (si besoin).
- Dresser la préparation à la poche à douille cannelée sur chaque disque de meringue.

Finitions

- Décorer avec les fraises, les myrtilles et les framboises.
- Servir avec une boule de glace à la vanille.



Les solutions PÂTISSERIE

Des crèmes particulièrement adaptées aux usages techniques de la pâtisserie

Les solutions PÂTISSERIE

Des crèmes particulièrement adaptées aux usages techniques de la pâtisserie : une excellente tenue ainsi qu'un foisonnement supérieur à une crème standard garantissent confort, régularité et générosité pour toutes les applications.

CRÈME À FOUETTER TENUE & FOISONNEMENT

« Spécial Pâtisserie »

Une crème à fouetter aux performances « spécial pâtisserie » : une tenue parfaite garantie sans affaissement ni exsudation, un foisonnement supérieur à celui d'une crème standard 35%, un goût de crème généreux et équilibré.

- Une tenue parfaite garantie sans affaissement ni exsudation
- Un foisonnement supérieur à celui d'une crème standard 35%
- Un goût de crème généreux et équilibré
- La qualité signée Debic
- Taux de foisonnement de 160%, soit 1 L de crème donne 2,6 L de crème fouettée.

Colis de 6 x 1 L
Colis de 3 x 5 L

CRÈME 35%

Crème généraliste et multi-fonctionnelle

Une crème fiable et régulière toute l'année, fabriquée dans le respect des normes les plus strictes. Les produits Debic sont fabriqués avec le lait provenant de nos propres fermes. C'est ainsi que Debic garantit une crème d'une qualité optimale, ainsi qu'une traçabilité totale.

- Convient à toutes les applications en pâtisserie
- Utilisable au siphon, batteur, machine à chantilly
- Idéale en ingrédients de recettes salées : préparation de sauces et liaisons
- Taux de foisonnement de 130%, soit 1 L de crème donne 2,3 L de crème fouettée.

Colis de 6 x 2 L
Colis de 3 x 5 L

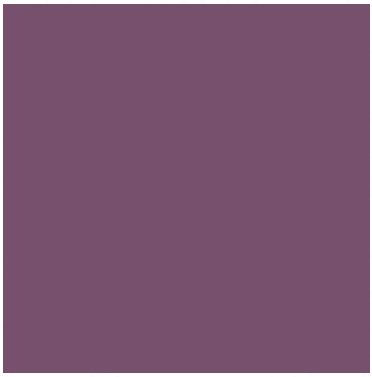
DUO

Quand la crème s'allie au végétal

DUO est une combinaison réussie de crème de lait et de matières grasses végétales pour 2 fois plus de performance : une tenue fouettée exceptionnelle, un foisonnement supérieur à celui d'une crème classique.

- DUO est un subtil mélange équivalent de crème et de matières grasses végétales
- DUO s'utilise comme une crème
- 34% de matières grasses
  - 50% laitières
  - 50% végétales
- Une tenue et un foisonnement exceptionnels
- Taux de foisonnement de 180%, soit 1 L de DUO donne 2,8 L de crème fouettée.

Colis de 6 x 2 L
Colis de 3 x 5 L



Les solutions
CUISSON & FOISONNEMENT

Les solutions
CUISSON & FOISONNEMENT

CRÈME 32%

Crème généraliste et multifonctionnelle

Elle convient pour un décor ferme et savoureux en pâtisserie, ainsi que pour une bonne liaison des gratins, sauces et toutes les autres préparations cuisinées.

- Convient à toutes les applications en pâtisserie
- Compatible siphon, batteur, machine à Chantilly
- Utilisable en ingrédient de recettes salées
- Taux de foisonnement de 130%, soit 1 L de crème donne 2,3 L de crème fouettée.

Colis de 6 x 2 L

VÉGÉTOP

Un mélange de matières grasses végétales émulsionnées dans du petit lait

Végétop a été développé par les experts Debic.

En cuisson, Végétop garantit une liaison stable, un développement maximal des arômes et un rendu parfait des couleurs.

En foisonnement, Végétop garantit un rendement supérieur, une texture ferme mais aérée, une tenue plus longue dans le temps et une belle couleur blanche.

- Un produit facile à employer et multifonctionnel pour toutes les applications
- Un rapport qualité / prix optimal
- 33% de matières grasses
- Une qualité gustative indéniable
- Pour cuisiner, réduire et lier, battre et foisonner
- Un rendement exceptionnel
- Taux de foisonnement de 200%, soit 1 L de crème donne 3 L de préparation fouettée.

Colis de 6 x 1 L
Bag in box 10L

Existe aussi en Bag-In-Box 10L

Cup cake Saumon - Petits Pois

15 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 10

- 1 L de **Végétop**
- 1 botte d'aneth
- 10 cup cakes salés
- 300 g de saumon fumé
- 150 g de petit pois
- Graines de pavot
- sel

Étapes

- Monter Végétop 6 min. au batteur.
- Assaisonner avec le sel et l'aneth ciselé.
- Pocher la Végétop sur les cup-cakes avec la douille cannelée.

Finitions

Décorer avec du saumon fumé, des petits pois, des graines de pavot et de l'aneth.

Mousse de Fromage de Chèvre Frais et Légumes du Soleil

15 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

- 1 L de **Végétop**
- 250 g de fromage de chèvre frais
- 250 g de tomates cerise confites
- 250 g de poivrons rouges confits
- 500 g d'aubergines confites
- 500 g de courgettes confites
- Sel & poivre
- 60 g d'huile d'olive
- 1 botte de basilic

Étapes

- Monter Végétop 6 min. au batteur.
- Ajouter à la spatule le fromage frais et assaisonner avec sel, poivre, huile d'olive.
- Garnir les assiettes avec les légumes confits.
- Disposer une belle quenelle de Végétop au chèvre frais.

Finitions

Décorer avec du basilic frais.

Bagel aux Gambas et Curry

25 min.

RECETTE

Ingrédients

Nombre de portions : 12

- 1 L de **Végétop**
- 12 pains bagel
- 200 ml de lait de coco
- 20 g de curry gold
- 24 grosses gambas
- 1 barquette de tomates cerises
- 1 botte de basilic
- Huile d'olive

Étapes

- Monter Végétop 6 min. au batteur.
- Dans un récipient, diluer le curry dans le lait de coco.
- Aromatiser Végétop monté avec ce mélange.
- Décortiquer et poêler les gambas à l'huile d'olive. Les couper en morceaux.
- Garnir les bagels de la préparation curry/coco à la poche à douille unie.
- Déposer les gambas et les tomates cerises.

Finitions

Décorer avec des feuilles de basilic.

Terrine de Brocolis aux Cèpes

20 min.

RECETTE

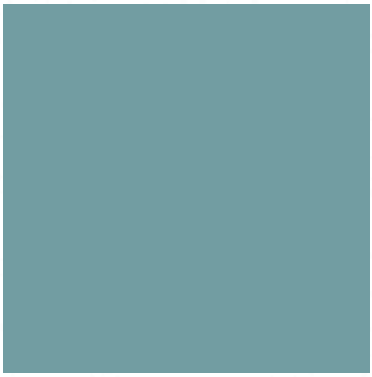
Ingrédients

Nombre de portions : 12

- 500 ml de **Végétop**
- 1 kg de brocolis
- 12 œufs
- 20 g de cèpes en poudre
- 100 g de Maïzena
- 400 g de petit pois
- Sel

Étapes

- Cuire séparément à l'eau salée les brocolis et les petits pois (croquants).
- Passer au blender les brocolis. Ajouter Végétop, les œufs, la Maïzena et la poudre de cèpes. Assaisonner.
- Ajouter les petits pois.
- Cuire en terrine au bain-marie à 160°C pendant 45 min.



Les solutions CUISSON

La gamme Culinaire Debic est la référence du marché des crèmes de cuisson depuis des années en termes de fonctionnalités.

Les solutions CUISSON

La gamme Culinaire Debic est la référence du marché des crèmes de cuisson depuis des années en termes de fonctionnalités : liaison rapide, pas de déphasage, résistance aux ingrédients acides ou alcoolisés... Elle offre une sensation en bouche douce et équilibrée pour une cuisine classique ou moderne.

CULINAIRE ORIGINAL

Performances exceptionnelles en cuisson et en liaison par rapport aux crèmes ordinaires

Afin de répondre aux exigences de tous les chefs, Debic, précurseur sur le marché des crèmes de cuisson, lançait déjà il y a plus de 30 ans la gamme Culinaire.

- Riche avec ses 20% de matières grasses
- Pour une cuisine classique ou traditionnelle
- Une sensation en bouche douce et équilibrée
- Adaptée à toutes les applications cuisinées, chaudes ou froides

Colis de 6 x 1 L
Colis de 6 x 2 L

CULINAIRE FINESS

Pour une cuisine légère

La garantie de toutes les fonctionnalités de Culinaire Original avec 25% de matières grasses en moins, une sensation raffinée, pour une cuisine moderne ou urbaine et un coût de revient plus attractif.

- Onctueuse avec 15% de matières grasses
- Une sensation en bouche légère et raffinée
- Performances exceptionnelles en cuisson et en liaison par rapport aux crèmes ordinaires
- Adaptée à toutes les applications cuisinées, chaudes ou froides

Colis de 6 x 1 L

CULINAIRE VÉGÉTOP

Le produit "Spécial Cuisson" à base de matières grasses végétales et de petit lait

Culinaire Végétop est un produit spécial cuisson signé Debic. Possède toutes les fonctionnalités de Culinaire Original avec 25% de matières grasses en moins, pour une cuisine tendance et sans contrainte.

- Onctueuse avec 15% de matières grasses
- Pour une cuisine tendance et sans contrainte
- Une sensation en bouche subtile et délicate
- Performances exceptionnelles en cuisson et en liaison par rapport aux crèmes ordinaires
- Adaptée à toutes les applications cuisinées, chaudes ou froides

Colis de 6 x 1 L

CUIRE & RÔTIR

Cuire & Rôtir est la combinaison unique de beurre clarifié, de tournesol et de colza

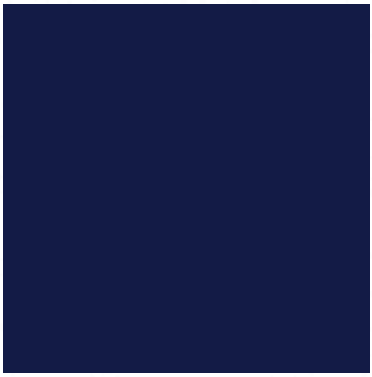
Avec un vrai goût de beurre. Sa polyvalence lui permet de s'adapter à tous les modes de cuisson.

- Contient 21% de beurre clarifié
- Apporte un vrai goût de beurre et donne un aspect doré à toutes vos préparations
- Résiste à de très hautes températures
- Ne noircit pas
- N'éclabousse pas

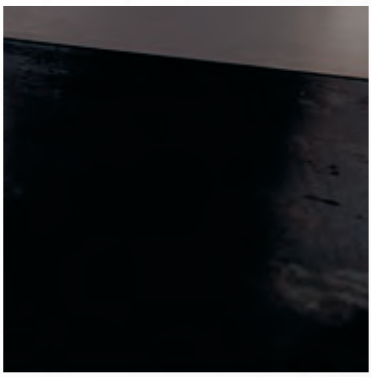
Il est idéal pour de nombreuses applications :

- Saisir et rôtir viandes, volailles, poissons...
- Enrober des pâtes
- Poêler des légumes
- En incorporation de sauces
- En préparations sucrées : crêpes, gâteaux, pâtes à choux

Colis de 6 x 1 L



Les engagements DEBIC



Debic est la marque européenne principale de FrieslandCampina Foodservice qui, grâce à des investissements conséquents, élabore, produit et vend des produits laitiers à forte valeur ajoutée.

LES ENGAGEMENTS DEBIC

En proposant des solutions à forte valeur ajoutée, les produits de la marque Debic aspirent à créer une préférence solide et durable chez ses clients et à assurer un service de haute qualité tant au niveau des opérateurs que des distributeurs.

La marque Debic s'engage à ce que ses solutions produits s'appuient sur les compétences essentielles suivantes :

- La perception des processus fondamentaux des clients, du marché et des possibilités d'innovation.
- La traduction de ces perceptions en concepts, produits laitiers ou produits à forte valeur ajoutée.
- La connaissance intrinsèque des produits quant à leur fonctionnalité et à leur goût.
- La maîtrise du process industriel en matière de traitement UHT et de capacité d'emballage.
- La sécurité alimentaire et la traçabilité maîtrisées dès la collecte de lait.
- Tous les emballages Debic présentés dans cette brochure indiquent les allergènes, les valeurs nutritionnelles complètes (INCO n°1169/2011). Retrouvez les informations sur www.debic.com.
- La fourniture de produits et de concepts de qualité excellente et constante (certifications HACCP, ISO 9001, BCR, ISO 14001).
- L'efficacité et l'enthousiasme de son organisation commerciale et marketing.

Debic.com

Toujours plus loin, ensemble.

Tous nos remerciements à Florian Gatto, Chef Pâtissier, pour sa collaboration sur ce livret.

Avec la participation de Jean-Jacques Borne, Meilleur Ouvrier de France.

FrieslandCampina

Foodservice

Vous voulez en savoir plus ?
FrieslandCampina Foodservice
1 rue Séjourné
94046 Créteil CEDEX
T : 01 49 80 72 80
F : 01 49 80 72 89
E : info.creteil@frieslandcampina.com